4265-4133406 SENSOR-E1.qxp 31/01/06 16:43 Page C1

Mai 2005 - Réf. : 4133406 - Conception et réalisation : PETIT SCHER ASSOCIÉS - 4265

4265-4133406 SENSOR-E1.qxp 31/01/06 16:43 Page C2

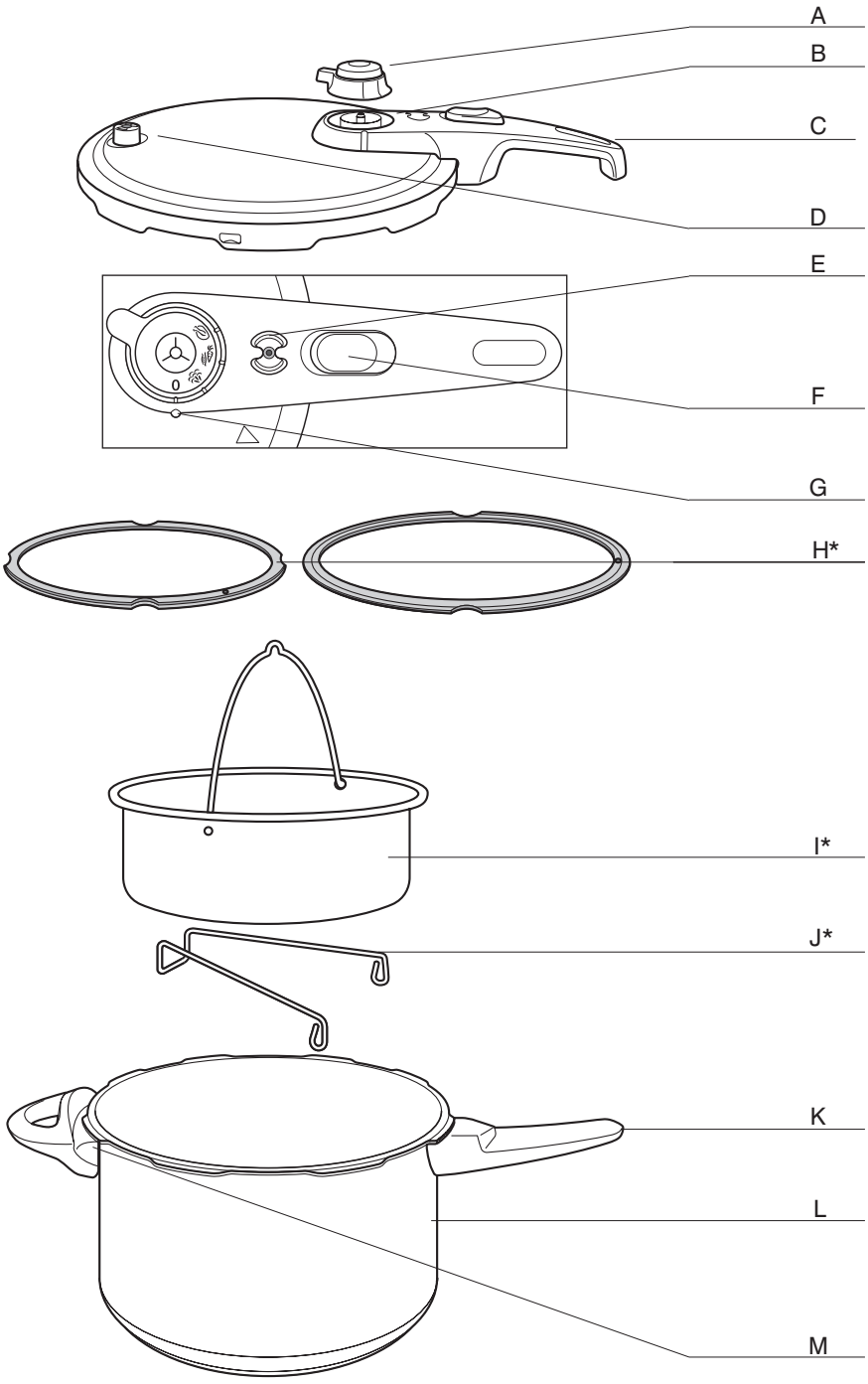
Sensor

Cocotte
Snelkookpan
Schnellkochtopf

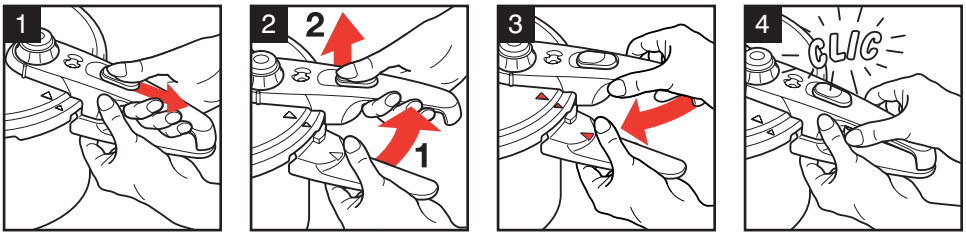
Guide de l'utilisateur
Gebruiksaanwijzing
Bedienungsanleitung

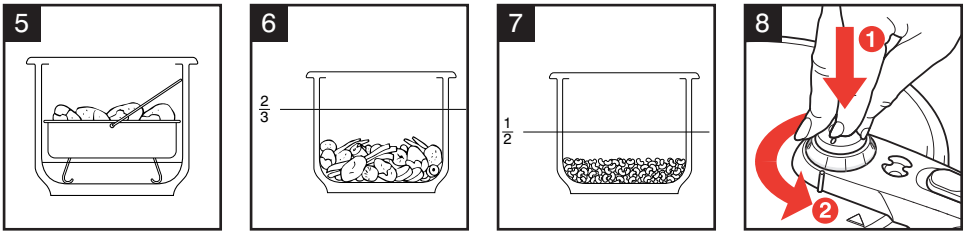
4265-4133406 SENSOR-E1.qxp 31/01/06 16:43 Page C3

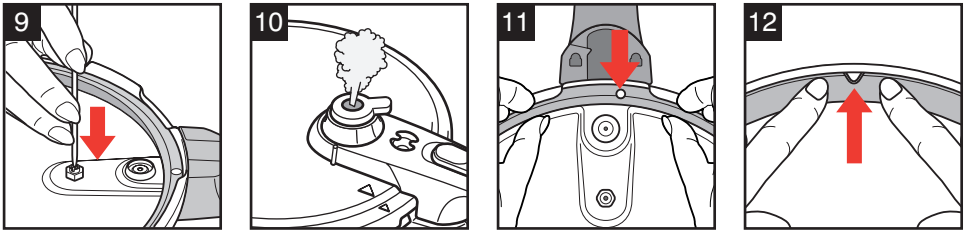
Sensor

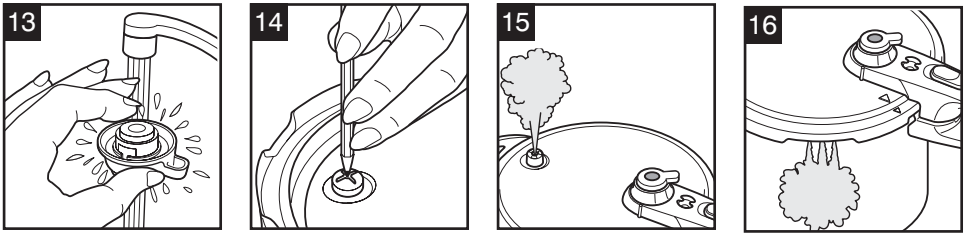


*selon modèle - afhankelijk van het model - je nach Modell


1
2
2
1
3
4
CLIC


5
6
2/3
7
1/2
8
1
2


9
10
11
12


13
14
15
16

Précautions importantes

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au "Guide de l'utilisateur".**
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s).
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.
- Pour les viandes qui comportent une peau superficielle qui risque de gonfler sous l'effet de la pression (ex. langue de bœuf...), piquez la viande avant cuisson. En fin de cuisson, si la peau de la viande présente un aspect gonflé, attendez avant de la ressortir de la cocotte.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe…), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas votre cocotte pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte.

Conservez ces instructions

Garzeittabelle für Gemüse

Frisches Gemüse

Artischocken	- Dampf	18 min.
	- Kochen	15 min.
Blumenkohl	- Kochen	3 min.
Broccoli	- Dampf	3 min.
Endivien	- Dampf	1 min. 30
Erbsen	- Dampf	10 min.
Grüne Bohnen (Hülsenfrüchte)	- Kochen	45 min.
Grüne Bohnen	- Kochen	7 min.
Grüne Erbsen (Hülsenfrüchte)	- Kochen	10 min.
Grünkohl		
in Scheiben geschnitten	- Dampf	6 min.
Blätter	- Dampf	7 min.
Halbtrockene Bohnen	- Kochen	20 min.
In Stücke geschnittene Kartoffeln		
	- Dampf	10 min.
	- Kochen	6 min.
Kürbis (Püree)	- Dampf	8 min.
Lauch	- Dampf	2 min. 30
Möhren	- Dampf	6 min.
Pilzen		
in Scheiben geschnitten	- Dampf	1 min.
ganz	- Kochen	1 min. 30
Reis	- Kochen	7 min.
Rosenkohl	- Dampf	7 min.
Rote Beete	- Dampf	20 - 30 min.
Rübeübchen	- Dampf	7 min.
	- Kochen	6 min.
Sellerie	- Dampf	6 min.
	- Kochen	10 min.
Spargel	- Kochen	5 min.
Spinat	- Dampf	5 min.
	- Kochen	3 min.
Trockenerbsen (Hülsenfrüchte)	- Kochen	14 min.
Weizen	- Kochen	15 min.
Zucchini	- Dampf	6 min. 30
	- Kochen	2 min.

Tiefgekühltes Gemüse

Artischockenböden	- Dampf	6 min.
Blumenkohl	- Dampf	5 min.
Broccoli	- Dampf	3 min.
Butterbohnen	- Dampf	8 min.
Erbsen	- Dampf	4 min.
Flachbohnen	- Dampf	6 min.
Ganze kleine Möhren	- Dampf	10 min.
Grüne Bohnen	- Dampf	6 min.
In Stücke geschnittene Möhren	- Dampf	6 min.
In Stücke geschnittener Lauch	- Dampf	24 min.
Pilzen	- Dampf	6 min.
Rosenkohl	- Dampf	6 min.
Spinat (Blätter)	- Dampf	9 min.
Weiße Bohnen	- Dampf	12 min.
Zucchini	- Dampf	11 min.

4265-4133406 SENSOR-E1.qxp 31/01/06 16:43 Page 1

Schéma descriptif

A - Soupape de fonctionnement
B - Conduit de soupape de fonctionnement
C - Poignée longue de couvercle
D - Soupape de sécurité
E - Indicateur de présence de pression
F - Bouton d'ouverture
G - Repère de positionnement de la soupape de fonctionnement
H - Joint de couvercle*
I - Panier vapeur*
J - Support de panier vapeur*
K - Poignée longue de cuve
L - Cuve
M - Poignée courte de cuve

*selon modèle

1 - Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacité	Ø Int. cuve	Ø Fond cuve	Modèle inox
4,5 L	22 cm	18 cm	P20506
6 L	22 cm	18 cm	P20507
8 L	25 cm	20 cm	P20514
10 L	25 cm	20 cm	P20515

Informations normatives
Pression de fonctionnement : 80 kPa.
Pression maximum de sécurité : 140 kPa.

Sources de chaleur compatibles

■ La cocotte Sensor s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
■ Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
■ Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
■ Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Accessoires SEB
■ Les accessoires de la cocotte Sensor disponibles dans le commerce sont :

Accessoire		Ø Int. cuve	Référence
Panier vapeur		22 cm	792185 ou PA3
Panier vapeur		25 cm	980513 ou PA5
Support du panier			792691 ou SU1
Joint	8L/10L		980549 ou JO17

■ Pour le changement d'autres pièces ou réparations faites appel aux Centres de Service Agréé SEB.
■ N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

2 - Ouverture

■ Tenez la poignée longue de cuve **(K)** dans une main, prenez la poignée du couvercle **(C)** de l'autre main et à l'aide du pouce tirez sur le bouton d'ouverture **(F) - Fig 1** Puis sans relacher le bouton, tournez le couvercle vers la droite jusqu'à ouverture, puis soulevez le couvercle **- Fig 2**

3 - Fermeture

■ Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les triangles du couvercle et de la poignée de la cuve **(K) - Fig 3**
■ Tournez le couvercle vers la gauche jusqu'à entendre le clic de fermeture **- Fig 4**
□ *Si vous ne pouvez pas fermer, vérifiez que le bouton d'ouverture **(F)** est bien en position reculée, sinon à l'aide du pouce, mettez-le en position reculée.*

4 - Remplissage minimum

■ Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres).

Pour une cuisson vapeur
■ Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl (6 verres).
■ Posez votre panier vapeur **(I)** sur le support **(J)** prévu à cet effet **- Fig 5**

5 - Remplissage maximum

■ Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve **- Fig 6**

Pour certains aliments
■ Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, … ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve **- Fig 7**

6 - Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)

Pour cuire les aliments délicats et préserver les vitamines

■ Positionnez le pictogramme de la soupape **(A)** face au repère **(G)**.

Pour cuire les viandes et décongeler

■ Positionnez le pictogramme de la soupape **(A)** face au repère **(G)**.

Pour libérer la vapeur

■ Positionnez le pictogramme de la soupape **(A)** face au repère **(G)**.

Pour enlever la soupape de fonctionnement

■ Laissez refroidir l'appareil avant de retirer la soupape **(A)**.

■ Appuyez sur la partie centrale et tournez la soupape pour aligner la position **0** avec le repère **(G) - Fig 8**

■ Retirez la soupape.

Pour remettre en place la soupape de fonctionnement

■ Posez la soupape de fonctionnement en alignant le **0** avec le repère **(G)**.

■ Appuyez sur la partie centrale puis tournez jusqu'à la position souhaitée.

7 - Première utilisation

■ Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve.

■ Posez le panier vapeur au fond de la cuve et déposez le support du panier dans le panier.

■ Fermez la cocotte.

■ Placez la soupape de fonctionnement **(A)** sur .

■ Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

■ Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 15 min. **- Fig 10**

■ Lorsque les 15 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.

■ Placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide.

■ Lorsque l'indicateur de présence de pression **(E)** redescend : votre cocotte n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement **(A)** jusqu'à la position , ouvrez la cocotte.

■ Rincez la cocotte à l'eau et séchez-la.

□ *Note : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre dilué.*

8 - Avant la cuisson

■ Avant chaque utilisation retirez la soupape **(A)** (voir paragraphe 6) et vérifiez à l'oeil et au jour que le conduit de la soupape de fonctionnement **(B)** n'est pas obstrué. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents **- Fig 9**

■ Mettez en place la soupape de fonctionnement **(A)** et sélectionnez la position ou .

■ Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

9 - Pendant la cuisson

■ Lorsque la soupape de fonctionnement **(A)** laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), la cuisson commence, réduisez la source de chaleur **- Fig 10**

■ Décomptez le temps de cuisson indiqué dans votre recette.

■ Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

10 - Fin de cuisson

Pour libérer la vapeur

■ Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :

□ ***Décompression lente :*** tournez la soupape de fonctionnement **(A)** jusqu'à la position . Lorsque l'indicateur de présence de pression **(E)** redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.

*selon modèle

Si lors de l'ouverture vous observez des projections anormales : reverrouillez votre cocotte. Coupez la source de chaleur puis ouvrez progressivement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

□ ***Décompression rapide :*** placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide. Lorsque l'indicateur de présence de pression **(E)** redescend : votre cocotte n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement **(A)** jusqu'à la position .

■ Vous pouvez ouvrir le couvercle.

11 - Nettoyage et entretien

■ Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.

■ Lavez la cocotte après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.

Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.

N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

■ Lavez avec un tampon à récurer.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

■ Lavez avec une éponge végétale.

□ *Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.*

■ Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, la nettoyer avec du vinaigre ou avec le produit nettoyant spécial inox.

Pour nettoyer le couvercle

■ Lavez le couvercle sous un filet d'eau tiède avec une éponge et du produit vaisselle.

Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle.

Pour nettoyer le joint du couvercle

■ Après chaque cuisson, nettoyez le joint **(H)** et son logement.

■ Pour la remise en place du joint, reportez-vous aux dessins **- Fig 11 - 12**

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A)

■ Retirez la soupape de fonctionnement **(A)** : voir paragraphe 6.

■ Nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)** sous le jet d'eau du robinet **- Fig 13**

Pour nettoyer le conduit de la soupape de fonctionnement située à l'intérieur du couvercle

■ Enlevez la soupape **(A)**.

■ Contrôlez à l'oeil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents **- Fig 9**

Pour nettoyer la soupape de sécurité (D)

Ne jamais retirer le cache de la soupape de sécurité (D), situé sur le dessus du couvercle.

■ Nettoyez la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.

■ Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur le clapet qui doit s'enfoncer sans difficulté **- Fig 14**

Pour ranger votre cocotte

■ Retournez le couvercle sur la cuve.

12 - Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité dont deux à la surpression :

□ ***Premier dispositif :*** la soupape de sécurité **(D)** libère la pression et de la vapeur s'échappe verticalement **- Fig 15**

□ ***Deuxième dispositif :*** le joint **(H)** laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve **- Fig 16**

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :

■ Arrêtez la source de chaleur.

■ Laissez refroidir la cocotte.

■ Ouvrez.

■ Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)**, le conduit d'évacuation de vapeur **(B)**, la soupape de sécurité **(D)** et le joint **(H)**.

4265-4133406 SENSOR-E1.qxp 31/01/06 16:43 Page 4

Recommandations d'utilisation

1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.

2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre cocotte.

3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.

4 - Attention au jet de vapeur.

5 - Pour déplacer la cocotte, servez-vous des deux poignées de cuve.

6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.

7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

8 - Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle. Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.

9 - Changez le joint tous les ans.

10 - Le nettoyage de votre cocotte s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.

11 - Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.

SEB répond à vos questions

1 - Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :
■ Vérifiez que le bouton d'ouverture (**F**) est bien reculé.

2 - Si la cocotte a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :
■ Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé SEB.

3 - Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :
■ Ceci est normal pendant les premières minutes.
■ Si le phénomène persiste, vérifiez que :
- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.
- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.
- La soupape de fonctionnement est positionnée sur ou .
- La cocotte est bien fermée.
- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.

4 - Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :
■ Passez votre appareil sous l'eau froide.
■ Nettoyez la soupape de fonctionnement et la tige d'évacuation de vapeur **- Fig 9** et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté **- Fig 14**

5 - Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :
■ La bonne fermeture du couvercle.
■ Le positionnement du joint du couvercle.
■ Le bon état du joint, au besoin changez-le.
■ La propreté du couvercle, du joint, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement.
■ Le bon état du bord de la cuve.

6 - Si l'un des systèmes de sécurité (soupape de sécurité ou joint) se déclenche :
■ Arrêtez la source de chaleur.
■ Laissez refroidir la cocotte.
■ Ouvrez, vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint.

7 - Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :
■ Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse.
■ Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte sous un jet d'eau froide.

8 - Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :
■ Le temps de cuisson.
■ La puissance de la source de chaleur.
■ Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.
■ La quantité de liquide.

9 - Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :
■ Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.
■ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

4265-4133406 SENSOR-E1.qxp 31/01/06 16:43 Page 5

Garantie

■ Votre nouvelle cocotte SEB est garantie pendant 10 ans contre :
- tout défaut lié à la structure métallique du produit,
- toute dégradation prématurée du métal de base, dans le cadre de l'utilisation préconisée par le guide de l'utilisateur.

■ Cette garantie exclut :
- les dégradations consécutives à des utilisations négligentes : chocs, chutes, passage au four ;
- les pièces d'usure : joint, poignées, panier, soupape de fonctionnement.

■ Seuls les Centres Service Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.

■ Veuillez consulter la liste SAV pour l'adresse du Centre Service Agréé SEB le plus proche de chez vous.

8 recettes savoureuses

à préparer avec votre Sensor

Entrée

Soupe de légumes

4 personnes
Préparation : 15 min.
Temps de cuisson : 10 min.

4 pommes de terre, 2 poireaux, 5 carottes, 2 navets, 1,5 l d'eau, sel, poivre, 3 cuillères à soupe de crème fraîche (facultatif).

Épluchez et lavez les légumes.

Détaillez en gros cubes les pommes de terre et les navets. Coupez les carottes et les poireaux en larges rondelles.

Mettez l'eau dans la cocotte minute, ajoutez les légumes, le sel et le poivre.

Laissez cuire le temps indiqué.

Ajoutez éventuellement la crème fraîche avant de servir.

Poisson

Papillotes de julienne aux agrumes

4 personnes
Préparation : 25 min.
Temps de cuisson : 7 min.

4 pavés de filet de julienne de 150 g chacun, 1 pamplemousse, 1 orange, le jus d'1 citron vert, 2 tomates, 1 oignon, 2 échalotes émincées, 60 g de beurre, 1 verre de vin blanc sec, quelques feuilles d'estragon, sel, poivre.

Coupez les tomates en rondelles. Epluchez et émincez très finement l'oignon. Pelez à vif et prélevez les quartiers du pamplemousse et de l'orange en prenant soin de conserver le jus.

Disposez au centre de quatre feuilles d'aluminium 3 rondelles de tomates se chevauchant légèrement. Recouvrez d'un peu d'oignon et d'échalotes émincés, ajoutez quelques feuilles d'estragon et déposez les pavés de julienne. Relevez les bords de chaque papillote afin de pouvoir verser sans crainte 1 cuillerée à soupe de vin blanc et 2 cuillerées à soupe de jus de pamplemousse-orange. Ajoutez quelques gouttes de citron vert, salez et poivrez.

Déposez sur chaque poisson 1 quartier de pamplemousse, 2 quartiers d'orange et 15 g de beurre frais. Refermez bien les papillotes avant de les déposer délicatement dans le panier vapeur.

Dans la cocotte minute, versez 70 cl d'eau. Placez-y le panier vapeur sur son support en vous assurant qu'il n'est pas en contact avec l'eau. Fermez la cocotte minute. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. Plongez la cocotte minute dans un bain d'eau froide pour la refroidir rapidement avant d'ouvrir.

Retirez le panier vapeur de la cocotte minute et déposez délicatement 1 papillote de julienne dans chaque assiette. Ouvrez les papillotes à table à l'aide de ciseaux et servez éventuellement accompagné d'une salade d'avocats.

4265-4133406 SENSOR-E1.qxp 31/01/06 16:43 Page 7

Porc

Rôti de porc (cuisson de base)

4 personnes
Préparation : 20 min.
Temps de cuisson : 18 min.

1 kg de carré de porc désossé ou d'échine (conserver les os), 2 carottes coupées en gros morceaux, 3 gousses d'ail, 2 oignons, 1 bouquet garni, 30 g de beurre, 2 verres de vin blanc, 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide, sucre, sel, poivre.

Dans la cocotte minute, faites revenir vivement le rôti et les os concassés dans l'huile et le beurre. Salez et poivrez. Ajoutez l'ail non pelé, les oignons, les carottes, 1 cuillérée à soupe de sucre en poudre et faites colorer 5 min. à feu vif. Versez le vin blanc et 1 verre d'eau, ajoutez le bouquet garni. Fermez la cocotte minute. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué.

Retirez le rôti et laissez réduire le liquide de cuisson sur feu vif jusqu'à obtention d'un jus nappant. Otez le bouquet garni et les gousses d'ail.

Coupez le rôti en larges tranches et arrosez-les copieusement de jus.

Pot-au-feu du chef

4 personnes
Préparation : 20 min.
Temps de cuisson : 20 + 30 min.

1,2 kg de bœuf (gîte ou macreuse, queue de bœuf, un peu de plat de côtes), 2 os à moelle, 800 g de grosses pommes de terres, 1/2 citron, 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, 3 carottes, 3 poireaux ficelés, 3 navets, 1 branche de céleri, 1/2 céleri-rave, 1 tête d'ail, 1 bouquet garni, 4 cuillères à soupe de Porto, 4 tranches de pain de campagne grillées et aillées, cornichons, gros sel, sel, poivre.

Nettoyez et épluchez les légumes, coupez-les en morceaux. Dans la cocotte minute, versez 2 litres d'eau et mettez l'oignon, les carottes, les poireaux, les navets, le céleri-rave, la tête d'ail, la branche de céleri et le bouquet garni. Salez et poivrez. Portez à ébullition, puis plongez-y les morceaux de viande. Faites cuire 10 min. à feu doux en retirant régulièrement l'écume qui se forme à la surface.

Fermez la cocotte minute. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. Retirez les carottes, les poireaux, le navet et le céleri-rave et mettez-les de côté. Refermez la cocotte minute. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué.

Lavez et épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans une casserole d'eau salée. Pendant la cuisson de la viande et des pommes de terre, coupez des rondelles de citron et placez-les à l'extrémité de chaque os à moelle en les fixant avec de la ficelle de cuisine. Mettez les os à moelle dans une casserole d'eau légèrement salée et citronnée et laissez cuire 10 min. à feu doux.

Egouttez la viande. Servez-la entourée des légumes et accompagnée de gros sel et de cornichons. Egouttez les os et extrayez-en la moelle. Servez celle-ci avec les tranches de pain grillées légèrement aillées. Présentez le bouillon à part après y avoir ajouté 3 ou 4 cuillerées à soupe de Porto.

Volaille

Poulet basquaise

4 personnes.
Préparation : 20 min.
Temps de cuisson : 11 min.

1 poulet de 1,5 kg coupé en morceaux par le volailler, 1 boîte de 400 g de tomates entières pelées, 1 boîte de 400 g de poivrons rouges, 1 boîte de 400 g de poivrons verts, 3 gousses d'ail hachées, 3 oignons émincés, 1 bouquet garni, 2 verres de vin blanc, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Egouttez soigneusement les poivrons avant de les émincer. Dans la cocotte minute, faites chauffer vivement l'huile d'olive avec la moitié de l'ail, puis faites-y revenir les morceaux de poulet. Salez et poivrez. Versez 1 verre de vin blanc pour détacher les sucs de cuisson collés au fond de la cocotte minute, puis retirez les morceaux.

Dans la même cocotte minute, faites colorer les oignons. Ajoutez les poivrons émincés et faites cuire 5 min. à feu vif en remuant. Ajoutez les tomates, le bouquet garni, l'ail et le vin restants. Salez et poivrez. Laissez mijoter 3 min. et remettez les morceaux de poulet.

Fermez la cocotte minute. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué.

Retirez le bouquet garni, puis disposez dans chaque assiette quelques morceaux de poulet avec la garniture basquaise. Servez accompagné d'un riz pilaf.

Légumes

Ratatouille

6 personnes
Préparation : 15 min.
Temps de cuisson : 15 min.

5 courgettes coupées en rondelles, 4 aubergines en cubes, 4 grosses tomates en quartiers, 2 poivrons rouges en dés, 1 poivron vert en lanières, 2 gros oignons hachés, 3 gousses d'ail pelées en purée, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 branche de romarin, 1 petit bol de basilic, 1/2 botte de coriandre, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Dans la cocotte minute, faites revenir à feu vif les oignons, les dés de poivrons rouges et les lanières de poivron vert dans 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Quand ils sont dorés, ajoutez les cubes d'aubergines, les rondelles de courgettes, les tomates et le restant d'huile. Terminez avec le thym, le laurier, le romarin et l'ail. Salez et poivrez. Remuez bien.

Fermez la cocotte minute. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué.

Ouvrez, remettez sur feu doux et laissez réduire ainsi la ratatouille 10 min. environ sans couvercle. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez la ratatouille chaude, parsemée d'un mélange de basilic et de coriandre ciselés.

4265-4133406 SENSOR-E1.qxp 31/01/06 16:43 Page 9

Compotes aux trois pommes caramélisées

4 à 6 personnes
Préparation : 15 min.
Temps de cuisson : 6 min.

4 pommes reinettes, 4 pommes granny smith, 4 pommes Canada, 100 g de pignons de pin, 60 g de beurre, 100 g de cassonade, 2 pincées de cannelle en poudre, 1 cuillère à café de vanille liquide, 1 pincée de gingembre en poudre.

Epluchez les pommes, épépinez-les, puis coupez-les en quartiers de 2 cm d'épaisseur.

Dans la cocotte minute, faites-les revenir à feu doux dans le beurre. Ajoutez la cannelle, la vanille, le gingembre, la cassonade et les pignons de pin. Remuez à l'aide d'une cuillère en bois.

Fermez la cocotte minute. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué.

Servez la compote fraîche ou tiède avec 1 boule de glace à la vanille ou 1 cuillerée à soupe de crème fraîche.

Petites crèmes caramel

4 personnes
Préparation : 15 min.
Temps de cuisson : 7 min.

25 cl de lait,1/2 gousse de vanille coupée en deux, 3 jaunes d'œufs, 100 g de sucre semoule, quelques gouttes de vinaigre.

Faites bouillir le lait avec la vanille. Dans une terrine, mettez 50 g de sucre et les jaunes d'œufs. Battez énergiquement jusqu'à obtention d'un mélange bien blanc. Versez progressivement le lait bouillant (débarrassé de la gousse de vanille) sur les œufs sans cesser de fouetter.

Dans une casserole à fond épais, mettez le sucre restant avec 2 cuillerées à soupe d'eau et quelques gouttes de vinaigre. Faites chauffer sur feu doux jusqu'à obtention d'un caramel blond. Enduisez quatre ramequins individuels de caramel. Filtrez la préparation aux œufs à l'aide d'une écumoire et versez-la dans les ramequins. Couvrez ceux-ci d'un film alimentaire, fixé avec de la ficelle de cuisine afin qu'il ne bouge pas lors de la cuisson. Disposez les ramequins dans le panier vapeur.

Faites bouillir 75 cl d'eau dans la cocotte minute et installez-y le panier vapeur sur son support. Fermez la cocotte minute. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. Ouvrez.

Laissez refroidir avant de mettre les crèmes au réfrigérateur. Démoulez sur un plat et servez froid.

Cuisson des légumes

légumes frais

Artichauts		- vapeur	18 min.
		- immersion	15 min.
Asperges		- immersion	5 min.
Betterave rouge		- vapeur	20 - 30 min.
Blé (lég. secs)			15 min.
Brocolis			3 min.
Carottes			6 min.
Céleri		- vapeur	6 min.
		- immersion	10 min.
Champignons	émincés	- vapeur	1 min.
	entiers	- immersion	1 min. 30
Chou vert	émincé		6 min.
	effeuillé		7 min.
Chou Bruxelles			7 min.
Chou-fleur		- immersion	3 min.
Courgettes		- vapeur	6 min. 30
		- immersion	2 min.
Endives			12 min.
Epinards		- vapeur	5 min.
		- immersion	3 min.
Flageolets verts (lég. secs)		- immersion	45 min.
Haricots mi-secs		- immersion	20 min.
Haricots verts			7 min.
Lentilles vertes (lég. secs)		- immersion	10 min.
Navets		- vapeur	7 min.
		- immersion	6 min.
Petits pois			1 min. 30
Poireaux			2 min. 30
Potiron (purée)			8 min.
Pommes de terre en quartiers			
		- vapeur	10 min.
		- immersion	6 min.
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	14 min.
Riz (lég. secs)		- immersion	7 min.

légumes surgelés

Brocolis	- vapeur	3 min.
Carottes rondelles	- vapeur	6 min.
Carottes jeunes entières	- vapeur	10 min.
Champignons	- vapeur	6 min.
Choux Bruxelles	- immersion	6 min.
Chou fleur	- vapeur	5 min.
Courgettes	- vapeur	11 min.
Epinards en branches		9 min.
Flageolets	- vapeur	12 min.
Fonds d'artichaut	- vapeur	6 min.
Haricots beurre	- vapeur	8 min.
Haricots plats	- vapeur	6 min.
Haricots verts extra-fins	- vapeur	6 min.
Petits pois	- vapeur	4 min.
Poireaux coupés	- vapeur	24 min.

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

Neem de tijd om alle instructies rustig door te lezen en houd u aan de "gebruiksaanwijzing".

- Zoals bij elke pan, dient u nauwlettend toezicht te houden als u de snelkookpan in de buurt van kinderen gebruikt.
- Zet de snelkookpan niet in een warme oven.
- Verplaats een snelkookpan onder druk met de grootste zorg. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik, zo nodig, ovenhandschoenen.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze bestemd is.
- Uw snelkookpan werkt onder druk. Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken door kokend water. Controleer of de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze in werking stelt.
- Open de snelkookpan nooit met geweld. Controleer of de druk in de pan helemaal weg is.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder vloeistof, daar dit ernstige schade aan de pan kan veroorzaken. Voeg minimaal 0,25 dl vocht toe.
- Gebruik een geschikte warmtebron.
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3 (geldt niet voor de 3 l pan). Bij voedingswaren die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst, gedroogde groenten of compote, ... mag u de snelkookpan voor niet meer dan helft vullen.
- Na de bereiding van vlees met een vel dat onder invloed van de druk kan opzwellen (bv. rundertong), niet in het vlees prikken zolang het vel er opgezwollen uitziet; u zou zich namelijk kunnen verbranden aan opspattend vocht. Prik gaatjes in het vlees vóór het koken.
- Bij bereiding van voedingswaren die een dikke massa vormen (zoals spliterwten en rabarber), de snelkookpan even schudden, voordat u deze opent, om te voorkomen dat het voedsel eruit spat.
- Controleer vóór elk gebruik of de ventielen niet verstopt zijn.
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk in olie te bakken.
- Kom niet aan de veiligheidssystemen, behalve om de reinigings- en onderhoudsinstructies uit te voeren en demonteer vooral nooit het bedieningspaneel.
- Gebruik uitsluitend oorspronkelijke SEB- onderdelen, die bestemd zijnvoor het model snelkookpan dat u heeft.
- Alcoholdampen zijn ontvlambaar. Hou de snelkookpan daarom goed in de gaten als u recepten op basis van alcohol bereidt.
- Bewaar geen zure of zoute levensmiddelen voor of na het koken in uw snelkookpan.
- Zorg dat alle druk van het ventiel is voordat u de snelkookpan opent.

Bewaar deze instructies

Beschrijvend schema

A - Overdrukventiel
B - Bedieningsknop
C - Lange dekselgreep
D - Veiligheidsventiel
E - Drukindicator
F - Vergrendelingsknop
G - Positie-indicator
H - Rubberring deksel*
I - Stoommandje*
J - Drievoetje*
K - Lange handgreep pan
L - Pan
M - Korte handgreep pan

* afhankelijk van het model

1 - Eigenschappen

Diameter bodem snelkookpan - Art. nr.

Inhoud	Ø pan.	Ø Bodem	Model RVS
4,5 L	22 cm	18 cm	P20506
6 L	22 cm	18 cm	P20507
8 L	25 cm	20 cm	P20514
10 L	25 cm	20 cm	P20515

Technische informatie
Maximale werkdruk: 80 kPa
Maximale veiligheidsdruk: 140 kPa

Geschikte warmtebronnen

■ De Sensor is geschikt voor alle warmtebronnen, ook voor inductie.
■ Gebruik bij elektrisch koken een kookplaat met een diameter gelijk of kleiner dan de bodem van de snelkookpan.
■ Controleer bij gebruik van een keramische kookplaat of de bodem van de pan schoon is.
■ Bij gebruik van gas mogen de vlammen niet buiten de diameter van de pan komen.

SEB accessoires

■ De in de winkel verkrijgbare accessoires voor de Sensor snelkookpan zijn:

Accessoire		Ø Int. cuve	Referentie
Stoommandje		22 cm	792185 of PA3
Stoommandje		25 cm	980513 of PA5
Drievoetje			792691 of SU1
Rubberring	8L/10L		980549 of JO17

■ Neem voor het vervangen van andere onderdelen of voor reparaties contact op met de Servicedienst van SEB.
■ Gebruik uitsluitend de originele SEB reserve onderdelen die bij uw model horen.

2 - Openen

■ Houd de lange handgreep van de pan **(K)** vast met de ene hand en duw de vergrendelingsknop **(F)** op de lange dekselgreep **(C)** naar voren **- Fig 1**
Laat de knop los en draai met de andere hand het deksel naar rechts om de snelkookpan te openen, verwijder het deksel **- Fig 2**

3 - Sluiten

■ Plaats het deksel goed plat op de pan en plaats de driehoekjes van het deksel en de handgreep van de pan tegenover elkaar **(K) - Fig 3**
■ Draai het deksel naar links totdat u de klik van het sluiten hoort **- Fig 4**
□ *Wanneer de snelkookpan niet sluit, controleer of de vergrendelingsknop **(F)** in de juiste positie staat.*

4 - Minimale vulling

■ Zorg dat er altijd minstens 25 cl (2 glazen) vocht in de pan zit.

Voor stoomkoken

■ Moet de pan met minstens 75 cl (6 glazen) vocht gevuld zijn.
■ Plaats het stoommandje **(I)** op de hiervoor bedoelde houder **(J) - Fig 5**

5 - Maximale vulling

■ Vul de snelkookpan nooit meer dan 2/3e van de hoogte **- Fig 6**

Voor sommige etenswaren

■ Bij sommige etenswaren die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst, gedroogde groenten en compotes, ... moet u de snelkookpan niet meer dan tot de helft vullen **- Fig 7**

6 - Gebruik van het overdrukventiel

Voor het koken van moeilijk te bereiden etenswaren en om vitamines te bewaren

■ Draai het overdrukventiel **(A)** met pictogram tegenover de positie-indicator **(G)**.

Voor het klaarmaken van vlees en voor ontdooien

■ Draai het overdrukventiel **(A)** met pictogram tegenover de positie-indicator **(G)**.

Voor het laten ontsnappen van de stoom

■ Draai het overdrukventiel **(A)** met pictogram tegenover de positie-indicator **(G)**.

Voor het verwijderen van het overdrukventiel

■ Laat de snelkookpan eerst afkoelen voordat u het ventiel verwijdert.

■ Draai de bedieningsknop zo dat de **0** tegenover de positie-indicator staat **(G)** **- Fig 8**

■ Verwijder het overdrukventiel.

Voor het terugplaatsen van het overdrukventiel

■ Zet het overdrukventiel zo dat de **0** tegenover de positie-indicator **(G)** staat.

■ Druk het ventiel op zijn plaats en draai naar de gewenste positie.

7 - Het eerste gebruik

■ Vul de pan tot 2/3e met water.

■ Plaats het drievoetje op de bodem van de pan en plaats daar vervolgens het mandje op.

■ Sluit de pan.

■ Plaats het overdrukventiel **(A)** op .

■ Zet de pan op een warmtebron die op de maximale stand staat.

■ Draai de warmtebron zachter wanneer de stoom via het ventiel begint te ontsnappen en wacht 15 min **- Fig 10**

■ Doe na deze 15 min. de warmtebron uit.

■ Plaats uw snelkookpan onder de koudwaterkraan.

■ Wanneer de drukindicator **(E)** naar beneden is gezakt is de druk en de snelkookpan weg. Draai het overdrukventiel **(A)** naar pictogram , draai de snelkookpan open.

■ Spoel de pan af met water en droog hem af.

□ *N.B.: vlekken op de bodem aan de binnenzijde van de pan tasten de kwaliteit van het metaal niet aan. Het betreft kalkaanslag. Om dit te verwijderen, kunt u een gewoon sponsje met wat verdunde azijn gebruiken.*

8 - Vóór het koken

■ Voor elk gebruik, het overdrukventiel **(A)** van de pan halen en controleren of deze niet verstopt zit. Indien nodig, schoonmaken met een tandenstoker **- Fig 9**

■ Zet het overdrukventiel op zijn plaats en kies de stand of .

■ Zet de pan op een warmtebron die op de maximale stand staat.

9 - Tijdens het koken

■ Wanneer er doorlopend stoom uit het overdrukventiel ontsnapt met een regelmatig sissend geluid, tempert u de warmtebron **- Fig 10**

■ Houd de kooktijd uit uw recept aan.

■ Zodra de kooktijd voorbij is, doet u de warmtebron uit.

10 - Einde van kooktijd

Voor het laten ontsnappen van de stoom

■ Wanneer de warmtebron uit is, heeft u twee mogelijkheden:

□ ***Langzame drukvermindering:*** draai het overdrukventiel **(A)** in de stand . Wanneer de drukindicator **(E)** naar beneden is gezakt is de druk van de snelkookpan.

□ ***Snelle drukvermindering:*** plaats uw snelkookpan onder de koudwaterkraan.

■ Wanneer de drukindicator **(E)** naar beneden is gezakt is de druk van de snelkookpan. Draai het overdrukventiel **(A)** naar pictogram .

■ U kunt hem nu openen.

11 - Reiniging en onderhoud

■ Neem voor een juiste werking van uw apparaat deze reinigings- en onderhouds-instructies na ieder gebruik in acht.

■ Maak de snelkookpan na ieder gebruik met lauw water en afwasmiddel schoon. Doe hetzelfde met het stoommandje.

■ Gebruik geen bleekmiddel of chloorhoudende middelen.

Voor het reinigen van de binnenzijde van de pan

■ Gebruik een schuursponsje.

Voor het reinigen van de buitenzijde van de pan

■ Gebruik een gewoon sponsje.

□ *U kunt de pan in de vaatwasmachine afwassen.*

■ Wanneer de binnenzijde van de RVS pan geïriseerd is, reinig deze dan met azijn of een speciaal reinigingsmiddel voor RVS.

Voor het reinigen van het deksel

■ Reinig het deksel met lauw water, een spons en afwasmiddel.

□ *Was het deksel niet in de vaatwasmachine af.*

■ Voor het plaatsen van de rubberring, let op de tekening.

Voor het reinigen van de rubberring van het deksel

■ Reinig na ieder gebruik de rubberring en zijn zitting **- Fig 11 - 12**

Voor het reinigen van het overdrukventiel (A)

■ Verwijder het overdrukventiel **(A)**: zie hoofdstuk 6.

■ Reinig het overdrukventiel onder stromend kraanwater **- Fig 13**

Schoonmaken van de binnenkant van het deksel

■ Verwijder het ventiel.

■ Controleer met het blote oog bij daglicht of het staafje van de stoomuitlaat schoon en rond is. Reinig het, indien nodig, met een tandenstoker **- Fig 9**

Voor het reinigen van het veiligheidsventiel (D)

Verwijder het veiligheidsventiel (D), dit bevindt zich bovenop het deksel, nooit.

■ Reinig de onderzijde van het veiligheidsventiel aan de binnenzijde van het deksel. Reinig het met water.

■ Controleer de juiste werking door licht op het klepje te drukken, dit moet zonder moeite ingedrukt kunnen worden **- Fig 14**

Voor het opbergen van uw snelkookpan

■ Leg het deksel omgekeerd op de pan.

12 - Veiligheid

Uw snelkookpan is voorzien van verschillende veiligheidsvoorzieningen, waarvan 2 voor de overdruk:

■ ***Eerste voorziening:*** het veiligheidsventiel zorgt dat de druk afneemt en de stoom verticaal **- Fig 15** ontsnapt.

■ ***Tweede voorziening:*** de rubberring zorgt ervoor dat de stoom tussen het deksel en de pan kan ontsnappen **- Fig 16**

Eén van de veiligheidssystemen treedt in werking:

■ Doe de warmtebron uit.

■ Laat de snelkookpan afkoelen.

■ Openen.

■ Controleer en reinig het overdrukventiel **(A)**, de stoomuitlaat **(B)**, het veiligheidsventiel **(D)** en de rubberring **(H)**.

Gebruiksinstructies

1 - De stoom is zeer heet wanneer deze uit het overdrukventiel komt.

2 - Zodra de drukindicator naar boven komt, kunt u de snelkookpan niet meer openen.

3 - Zoals bij iedere pan dient u de snelkookpan goed in gaten te houden als u deze gebruikt wanneer er kinderen in de buurt zijn.

4 - Kijk uit voor de uitstoot van stoom.

5 - Gebruik de handgrepen wanneer u de snelkookpan wil verplaatsen.

6 - Bewaar geen etenswaren in de snelkookpan.

7 - Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende middelen.

8 - Was het deksel niet in de vaatwasmachine af. Laat het deksel niet in water staan.

9 - Vervang de rubberring ieder jaar.

10 - Deze reinigingsbeurt moet altijd met een koude, lege pan gebeuren.

11 - Laat uw snelkookpan na een gebruik van 10 jaar door een Servicedienst van SEB nakijken.

SEB beantwoordt al uw vragen

1 - U kunt het deksel niet sluiten:

■ Controleer de positie van de vergrendelingsknop op de handgreep.

2 - De snelkookpan is verwarmd onder druk terwijl er geen vocht in de pan zat:

■ Laat de snelkookpan nakijken door een Servicedienst van SEB.

3 - De drukindicator is niet gemonteerd en er komt tijdens het koken niets uit het ventiel:

■ Dit is normaal gedurende de eerste minuten.

■ Indien dit niet overgaat, controleer dan of:

- De warmtebron krachtig genoeg is, zo niet: zet deze hoger.
- De hoeveelheid vocht in de pan voldoende is.
- Het overdrukventiel op of staat.
- De snelkookpan goed gesloten is.
- De rubberring of de rand van de pan niet beschadigd zijn.

4 - De drukindicator is gemonteerd en er komt tijdens het koken niets uit het ventiel:

■ Zet het apparaat onder koud water.

■ Maak het overdrukventiel schoon **- Fig 9** en controleer of het veiligheidsventiel niet verstopt zit **- Fig 14**

5 - Er ontsnapt stoom rondom het deksel, controleer:

■ Of het deksel goed gesloten is.

■ Of de rubberring goed geplaatst is op het deksel.

■ De goede staat van de rubberring, indien nodig vervangen.

■ Of het deksel, de rubberring, het veiligheidsventiel en het overdrukventiel schoon zijn.

■ De goede staat van de rand van de pan.

6 - Eén van de veiligheidssystemen treedt in werking:

■ Doe de warmtebron uit.

■ Laat de snelkookpan afkoelen.

■ Openen.

■ Controleer en reinig het overdrukventiel, het staafje van de stoomuitlaat, het veiligheidsventiel en de rubberring.

7 - U kunt het deksel niet openen:

■ Controleer of de drukindicator in de lage stand staat.

■ Zo niet: de druk wegnemen, indien nodig de snelkookpan onder een straal koud water laten afkoelen.

8 - De etenswaren zijn niet gaar of aangebrand, controleer:

■ De kooktijd.

■ De kracht van de warmtebron.

■ De goede stand van het overdrukventiel.

■ De hoeveelheid vocht.

9 - De snelkookpan is aangebrand:

■ Laat de pan enige tijd weken alvorens hem af te wassen.

■ Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende middelen.

Garantie

■ Uw nieuwe SEB snelkookpan heeft een garantie van 10 jaar tegen:
- alle defecten betreffende de metalen structuur van het product,
- voortijdige beschadiging van het basismetaal in het kader van het aangewezen gebruik in de gebruiksaanwijzing.

■ Deze garantie dekt niet:
- aantastingen als gevolg van verkeerd gebruik: stoten, laten vallen, gebruik in oven;
- aan slijtage onderhevige onderdelen: rubberring, handgrepen, mandje, overdrukventiel.

■ De erkende Servicediensten van SEB zijn als enige bevoegd u van deze garantie te laten profiteren.

■ Voor adressen: zie het garantieformulier.

8 smakelijke recepten
om te bereiden met uw Sensor

Voorgerecht

Groentesoep

4 personen
Bereidingstijd: 15 min.
Kooktijd: 10 min.

4 aardappelen, 2 preistengels, 5 wortelen, 2 rapen, 1,5 l water, zout, peper, 3 eetlepels zure room (facultatief).

Schil en was de groenten.

Snijd de aardappelen en de rapen in flinke blokjes. Snijd de wortelen en de prei in brede schijfjes.

Doe het water in de snelkookpan, voeg de groenten, het zout en de peper toe.

Gedurende de aangegeven tijd laten koken.

Voor het opdienen eventueel wat zure room toevoegen.

Vis

In folie verpakte lengfilet met citrusvruchten

4 personen
Bereidingstijd: 25 min.
Kooktijd: 7 min.

4 plakken lengfilet van ieder 150 g, 1 pompelmoes, 1 sinaasappel, het sap van 1 limoen, 2 tomaten, 1 ui, 2 fijngesneden sjalotjes, 60 g boter, 1 glas droge witte wijn, enkele blaadjes dragon, zout, peper.

Snijd de tomaten in schijfjes. Schil de ui en snijd deze zeer fijn.

Pel de pompelmoes en sinaasappel en verdeel ze in partjes, bewaar het sap.

Plaats in het midden van de vier vellen aluminiumfolie 3 plakjes tomaat over elkaar. Doe hier wat fijngesneden ui en sjalotjes op, voeg wat blaadjes dragon toe en leg hier de visfilet op. Til de randen van de vellen aluminiumfolie op en giet 1 eetlepel witte wijn en 2 eetlepels pompelmoes-sinaasappelsap over de vis.

Voeg een paar druppels limoensap en wat zout en peper toe.

Leg op iedere vis 1 partje pompelmoes, 2 partjes sinaasappel en 15 g verse boter. Sluit de vispakketjes en plaats ze voorzichtig in het stoommandje.

Doe 70 cl water in de snelkookpan. Plaats hier het stoommandje op zijn houder en controleer of dit niet in contact met het water komt. Sluit de snelkookpan. Zet het vuur zachter zodra het ventiel begint te fluiten en gedurende de aangegeven tijd laten koken. Dompel de snelkookpan onder in koud water om hem sneller te doen afkoelen, alvorens hem te openen.

Verwijder het stoommandje uit de snelkookpan en leg voorzichtig 1 vispakketje op ieder bord. De vispakketjes met behulp van een schaar op tafel openen en eventueel serveren met een avocadosalade.

4265-4133406 SENSOR-E1.qxp 31/01/06 16:43 Page 17

Varkensrollade (basisrecept)

4 personen
Bereidingstijd:
20 min.
Kooktijd: 18 min.

1 kg varkensribstuk zonder been of varkensrug (bewaar het been), 2 grof gesneden wortelen, 3 teentjes knoflook, 2 uien, 1 kruidentuiltje, 30 g boter, 2 glazen witte wijn, 1 eetlepel arachideolie, suiker, zout, peper.

Braad de rollade en de stukken been in de snelkookpan op hoog vuur in de olie en boter snel aan. Zout en peper toevoegen. Voeg de ongepelde knoflook, de uien, de wortelen en 1 eetlepel basterdsuiker toe en laat het geheel in 5 minuten op hoog vuur bruin worden. Voeg de witte wijn, 1 glas water en het kruidentuiltje toe. Sluit de snelkookpan. Zet het vuur zachter zodra het ventiel begint te fluiten en gedurende de aangegeven tijd laten koken.

Verwijder de rollade en laat het vocht op hoge temperatuur inkoken tot u een dikke jus heeft. Verwijder het kruidentuiltje en de teentjes knoflook.

Snijd de rollade in dikke plakken en giet hier de jus over.

Stoofschotel van de chef-kok

4 personen
Bereidingstijd:
20 min.
Kooktijd:
20 + 30 min.

1,2 kg rundvlees (schenkel of mager schouderstuk, runderstaart en wat klapstuk) 2 mergpijpen, 800 gr grote aardappelen, 1/2 citroen, 1 ui waarin u 3 kruidnagels in gestoken heeft, 3 wortelen, 3 samengebonden preien, 3 rapen, 1 bleekselderij, 1/2 knolselderij, 1 teentje knoflook, 1 kruidentuiltje, 4 eetlepels Port, 4 sneden geroosterd knoflookbrood, augurken, grof zout, zout en peper.

Maak de groenten schoon, schil ze en snijd ze in stukken. Doe 2 liter water in de snelkookpan en voeg daar de ui, de wortelen, de preien, de rapen, de knolselderij, het teentje knoflook, de bleekselderij en het kruidentuiltje aan toe.

Zout en peper toevoegen. Aan de kook brengen en vervolgens de stukken vlees toevoegen.

10 minuten op zacht vuur laten koken en regelmatig het schuim aan de oppervlakte verwijderen.

Sluit de snelkookpan. Zet het vuur zachter zodra het ventiel begint te fluiten en gedurende de aangegeven tijd laten koken. Verwijder de wortelen, de preien, de rapen en de knolselderij en leg deze apart. Sluit de snelkookpan weer. Zet het vuur zachter zodra het ventiel begint te fluiten en gedurende de aangegeven tijd laten koken.

Was en schil de aardappelen en kook deze in een pan met zout water. Snijd tijdens het koken van het vlees en de aardappelen de citroen in plakjes en plaats deze op het uiteinde van de mergpijpen, maak ze vast met keukengaren. Plaats de mergpijpen in een pan met lichtgezouten water waaraan u wat citroensap heeft toegevoegd en laat deze 10 min. op zacht vuur koken.

Laat het vlees uitlekken. Dien het vlees op met de groenten, grof zout en de augurken. Laat de mergpijpen uitlekken en haal het merg er uit. Dien deze op met het geroosterde knoflookbrood. Serveer de bouillon apart, na hier 3 tot 4 eetlepels Port aan toegevoegd te hebben.

Gevogelte

Kip uit Baskenland

4 personen.
Bereidingstijd:
20 min.
Kooktijd:
11 min.

1 door de poelier in stukken gesneden kip van 1,5 kg, 1 blik van 400 g gepelde tomaten, 1 blik van 400 g rode paprika, 1 blik van 400 g groene paprika, 3 fijngesneden teentjes knoflook, 3 fijngesneden uien, 1 kruidentuiltje, 2 glazen witte wijn, 4 eetlepels olijfolie, zout, peper.

Laat de paprika's goed uitlekken alvorens ze in stukjes te snijden. Verhit op hoog vuur de olijfolie en de helft van de knoflook in de snelkookpan en braad vervolgens de stukken kip aan. Zout en peper toevoegen. Voeg 1 glas witte wijn toe om de op de bodem van de snelkookpan vastgeplakte bakvocht los te maken en verwijder de stukken kip.

In dezelfde snelkookpan de uien bakken. De stukjes paprika toevoegen en het geheel al roerend op hoog vuur 5 minuten laten bakken. Voeg de tomaten, het kruidentuiltje en de resterende knoflook en wijn toe. Zout en peper toevoegen. 3 minuten laten sudderen en de stukken kip terug in de pan doen.

Sluit de snelkookpan. Zet het vuur zachter zodra het ventiel begint te fluiten en gedurende de aangegeven tijd laten koken.

Verwijder het kruidentuiltje en plaats op ieder bord enkele stukken kip en de Baskische groenten. Opdienen met pilafrijst.

Groenten

Ratatouille

6 personen
Bereidingstijd:
15 min.
Kooktijd: 15 min.

5 in schijffjes gesneden courgettes, 4 in blokjes gesneden aubergines, 4 in vieren gesneden grote tomaten, 2 in blokjes gesneden rode paprika's, 1 in reepjes gesneden groene paprika, 2 grote fijngehakte uien, 3 fijngestampte teentjes knoflook, 1 takje tijm, 1 laurierblaadje, 1 takje rozemarijn, 1 klein potje basilicum, 1/2 bosje koriander, 6 eetlepels olijfolie, zout, peper.

Bak in de snelkookpan op hoog vuur de uien, de stukjes rode paprika en de reepjes groene paprika in 3 eetlepels olijfolie. Wanneer deze bruin gebakken zijn, de blokjes aubergine, de schijfjes courgette, de tomaten en de resterende olie toevoegen. Als laatste de tijm, de laurier, de rozemarijn en de knoflook toevoegen. Zout en peper toevoegen. Goed roeren.

Sluit de snelkookpan. Zet het vuur zachter zodra het ventiel begint te fluiten en gedurende de aangegeven tijd laten koken.

Openen, op zacht vuur zetten en de ratatouille gedurende ongeveer 10 min. zonder deksel laten inkoken. Op smaak brengen met zout en peper.

De ratatouille warm opdienen en hierover een mengsel van fijngesneden basilicum en koriander strooien.

Desserts

Compote van drie appelsoorten met karamel

4 tot 6 personen.
Bereidingstijd:
15 min.
Kooktijd: 6 min.

4 goudrenetten 4 granny smith, 4 Canada's, 100 g pijnboompitten, 60 g boter, 100 g basterdsuiker, 2 snuifjes kaneelpoeder, 1 theelepel vloeibare vanille, 1 snuifje gemberpoeder.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukjes van 2 cm dik.

Bak ze in de snelkookpan op zacht vuur in de boter. Voeg de kaneel, de vanille, de gember, de basterdsuiker en de pijnboompitten toe. Roer het geheel door met een houten pollepel.

Sluit de snelkookpan. Zet het vuur zachter zodra het ventiel begint te fluiten en gedurende de aangegeven tijd laten koken.

Serveer de compote koud of lauw met 1 bolletje vanille-ijs of 1 soeplepel zure room.

Kleine karamelpuddinkjes

4 personen
Bereidingstijd:
15 min.
Kooktijd: 7 min.

25 cl melk, 1/2 in tweeën gesneden vanillestokje, 3 eigelen, 100 g fijne suiker, enkele druppels azijn.

Breng de melk aan de kook met de vanille. Doe 50 g suiker en de eigelen in een schaal. Opkloppen tot u een egale gele massa verkregen heeft. Voeg geleidelijk aan de kokende melk (zonder de vanillestokjes) toe aan het eigeel, terwijl u blijft kloppen.

Doe in een pan met dikke bodem de resterende suiker, 2 eetlepels water en enkele druppels azijn. Op zacht vuur verwarmen tot u een lichte karamel verkregen heeft. Giet de karamel in vier puddingvormpjes. Filtreer het eimengsel met een schuimspaan en giet de massa in de vormpjes. Bedek ze met huishoudfolie en maak deze vast met keukengaren, zodat deze tijdens het koken op zijn plaats blijft. Plaats de vormpjes in het stoommandje.

Breng 75 cl water aan de kook in de snelkookpan en plaats het stoommandje op zijn houder. Sluit de snelkookpan. Zet het vuur zachter zodra het ventiel begint te fluiten en gedurende de aangegeven tijd laten koken. Openen.

Laten afkoelen alvorens de puddinkjes in de koelkast te zetten. Uit de vormpjes op een bord plaatsen en koud serveren.

Kooktijd groenten

verse groenten

Aardappeleen in stukken			
		- stoom	10 min.
		- in water	6 min.
Artisjokken		- stoom	18 min.
		- in water	15 min.
Asperges		- in water	5 min.
Bloemkool		- in water	3 min.
Broccoli			3 min.
Champignons	in stukjes	- stoom	1 min.
	heel	- in water	1 min. 30
Courgettes		- stoom	6 min. 30
		- in water	2 min.
Doperwten			1 min. 30
Groene flageoletbonen (peulvruchten)		- in water	45 min.
Groene kool	in stukjes		6 min.
	losse bladeren		7 min.
Groene linzen (peulvruchten)		- in water	10 min.
Pompoen (puree)			8 min.
Prei			2 min. 30
Rapen		- stoom	7 min.
		- in water	6 min.
Rijst (peulvruchten)		- in water	7 min.
Rode bieten		- stoom	20 - 30 min.
Selderij		- stoom	6 min.
		- in water	10 min.
Sperziebonen			7 min.
Spinazie		- stoom	5 min.
		- in water	3 min.
Spliterwten (peulvruchten)		- in water	14 min.
Spruitjes			7 min.
Tarwe (peulvruchten)			15 min.
Witloof			12 min.
Witte en bruine bonen		- in water	20 min.
Worteltjes			6 min.

diepvriesgroenten

Artisjokbodems	- stoom	6 min.
Bladspinazie		9 min.
Bloemkool	- stoom	5 min.
Boterbonen	- stoom	8 min.
Broccoli	- stoom	3 min.
Champignons	- stoom	6 min.
Courgettes	- stoom	11 min.
Doperwten	- stoom	4 min.
Extrafijne sperziebonen	- stoom	6 min.
Flageoletbonen	- stoom	12 min.
Gesneden prei	- stoom	24 min.
Jonge hele worteltjes	- stoom	10 min.
Spruitjes	- in water	6 min.
Snijbonen	- stoom	6 min.
Worteltjes in plakjes	- stoom	6 min.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Hinweise vollständig durch und sehen Sie im Zweifelsfall in der Bedienungsanleitung nach.

- Wenn Kinder in der Nähe sind, dürfen Schnellkochtöpfe, so wie alle anderen Kochtöpfe auch, nie ohne Aufsicht benutzt werden.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nie in einen vorgeheizten Backofen.
- Lassen Sie beim Transport des unter Druck stehenden Schnellkochtopfs äußerste Vorsicht walten. Berühren Sie nie die heißen Außenflächen und fassen Sie den Topf nur an den Griffen und Knöpfen an. Benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Der Schnellkochtopf darf ausschließlich zu den vorgesehenen Zwecken verwendet werden.
- Bei der Benutzung des Schnellkochtopfes entsteht Überdruck. Bei unsachgemäßem Gebrauch kann es zu Verbrühungen kommen. Bitte vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Schnellkochtopf ordnungsgemäß verriegelt ist.
- Der Schnellkochtopf darf keinesfalls gewaltsam geöffnet werden. Vergewissern Sie sich, dass der Überdruck im Inneren des Topfes abgebaut ist.
- Der Schnellkochtopf darf nicht ohne vorherige Zugabe von Flüssigkeit in Betrieb genommen werden. Bei Nichtbeachtung können schwere Beschädigungen entstehen.
- Verwenden Sie ausschließlich für Schnellkochtöpfe geeignete Herdplatten und Kochfelder.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf nie zu mehr als 2/3. Bei der Zubereitung von quellendem Kochgut wie Reis, Hülsenfrüchten oder Kompotten, … darf der Topf nur bis zur Hälfte gefüllt werden.
- Nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist, die sich unter Druckeinwirkung aufbläht (z. B. Kalbszunge), darf das Fleisch nicht eingestochen werden, solange die Haut aufgebläht ist, sie könnten sich verbrühen. Stechen Sie das Fleisch deshalb vor der Zubereitung ein.
- Bei der Zubereitung von mehligen Lebensmitteln (Erbsen, Rhabarber) muss der Topf vor dem Öffnen des Deckels leicht geschüttelt werden, um zu verhindern, dass der Inhalt herausspritzt.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Benutzung, dass die Ventile nicht verstopft sind.
- Der Schnellkochtopf darf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln mit Öl unter Druck benutzt werden.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf die in den Kapiteln Instandhaltung und Reinigung aufgeführten Handgriffe.
- Verwenden sie ausschließlich für Ihr Modell vorgesehene Originalteile von SEB. Dies gilt insbesondere für den Topf und den Deckel.
- Da Alkoholdämpfe äußerst feuergefährlich sind, muss der Schnellkochtopf bei der Zubereitung von alkoholhaltigen Gerichten besonders sorgfältig überwacht werden.
- Lebensmittel dürfen weder vor noch nach ihrer Zubereitung im Schnellkochtopf aufbewahrt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Entriegeln des Deckels, dass das Ventil nicht mehr unter Druck steht.

Bewahren Sie diese Hinweise auf

Schemazeichnung

A - Garregler
B - Dampfaustritt
C - Langer Deckelgriff
D - Sicherheitsventil
E - Druckanzeige
F - Entriegelungsknopf
G - Positionsanzeige des Garreglers
H - Dichtungsring des Deckels*
I - Dampfeinsatz*
J - Dreifuß*
K - Langer Topfgriff
L - Topf
M - Kurzer Topfgriff

*je nach Modell

1 - Eigenschaften

Durchmesser des Topfbodens - Referenzen

Fassungsvermögen	Ø Topfinneres	Ø Topfboden	Edelstahlmodell inox
4,5 L	22 cm	18 cm	P20506
6 L	22 cm	18 cm	P20507
8 L	25 cm	20 cm	P20514
10 L	25 cm	20 cm	P20515

Normen und Technische Angaben:
Maximalen Betriebsdruck: 80 kPa.
Maximalen Sicherheitsdruck: 140 kPa.

Geeignete Hitzequellen

■ Der Sensor Schnellkochtopf ist für alle Herdplatten sowie Induktionskochfelder geeignet.
■ Bei Benutzung elektrischer Herdplatten muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser genauso groß oder kleiner sein sollte als der Durchmesser des Bodens des Schnellkochtopfes.
■ Bei Benutzung auf Glaskeramik-Kochfeldern muss der Boden des Topfes sauber und rückstandsfrei sein.
■ Bei Benutzung eines Gasherdes ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinausschlägt.

Zubehörteile von SEB

Zubehörteile	Ø Topfinneres	Referenzen
Dampfeinsatz	ø 22 cm	792185 ou PA3
Dampfeinsatz	ø 25 cm	980513 ou PA5
Dreifuß		792691 ou SU1
Dichtungsring	8L/10L	980549 ou JO17

■ Falls andere Teile ausgewechselt werden müssen oder Reparaturen anfallen, so wenden Sie sich bitte an eine SEB-Servicestelle.
■ Es dürfen nur für das jeweilige Modell geeignete Original-SEB-Ersatzteile verwendet werden.

2 - Entriegeln

■ Halten Sie mit einer Hand den Kurzen Topfgriff **(K)** fest und nehmen Sie den Griff des Deckels **(C)** in die andere. Schieben Sie mit dem Daumen den Entriegelungsknopf **(F)** zur Seite **- Abb. 1**
■ Lassen Sie den Daumen am Entriegelungsknopf, drehen Sie den Deckel bis zur Entriegelung gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab **- Abb. 2**

3 - Verriegeln

■ Setzen Sie den Deckel flach auf den Topf und achten Sie darauf, dass sich die beiden Dreiecke auf dem Deckel und auf dem Topfgriff **(K)** gegenüberliegen **- Abb. 3**
■ Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet **- Abb. 4**
□ *Wenn sich der Deckel nicht schließen lässt, überprüfen Sie bitte, dass der Entriegelungsknopf **(F)** nach hinten geschoben ist. Wenn nicht, schieben Sie ihn mit dem Daumen nach hinten.*

4 - Minimale Füllmenge

■ Immer eine Mindestmenge an Flüssigkeit zugeben, mindestens 25 cl (1 Tasse).

Zum Dampfgaren

■ Die Mindestfüllmenge beträgt 75 cl (3 - 4 Tassen).
■ Stellen Sie den Dampfeinsatz **(I)** auf den dafür vorgesehenen Dreifuß **(J) - Abb. 5**

5 - Maximale Füllmenge

■ Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf nie zu mehr als 2/3 der Topfhöhe **- Abb. 6**

Für gewisse Nahrungsmittel

■ Bei der Zubereitung von quellendem Kochgut wie Reis, Hülsenfrüchten oder Kompotten, ... darf der Topf nur bis zur Hälfte gefüllt werden **- Abb. 7**

6 - Verwendung des Garreglers (A)

Garen von empfindlichen Lebensmitteln und vitaminschonendes Garen

■ Stellen Sie das Piktogramm auf dem Garregler **(A)** auf das Symbol des Positionsanzeigers **(G)**.

Garen von Fleisch und Auftauen

■ Stellen Sie das Piktogramm auf dem Garregler **(A)** auf das Symbol des Positionsanzeigers **(G)**.

Abdampfen

■ Stellen Sie das Piktogramm auf dem Garregler **(A)** auf das Symbol des Positionsanzeigers **(G)**.

Abnehmen des Garreglers

■ Lassen Sie das Gerät vor dem Abnehmen des Garreglers **(A)** abkühlen.
■ Drücken Sie auf den Mittelteil des Garreglers und drehen Sie ihn gleichzeitig auf Position **0** des Positionsanzeigers **(G)** **- Abb. 8**
■ Nehmen Sie den Garregler ab.

Wiedereinsetzen des Garreglers

■ Setzen Sie den Garregler so auf, dass **0** auf das Symbol **(G)** trifft.
■ Drücken Sie auf den Mittelteil des Garreglers und drehen Sie ihn auf die gewünschte Position.

7 - Erstbenutzung

■ Füllen Sie den Topf zu 2/3 mit Wasser.
■ Stellen Sie den Dreifuß auf den Boden des Topfes und stellen Sie darauf den Dampfeinsatz.
■ Verriegeln Sie den Schnellkochtopf.
■ Stellen Sie den Garregler **(A)** auf .
■ Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf die höchste Stufe geschaltete Hitzequelle.
■ Sobald Dampf aus dem Ventil austritt, schalten Sie die Hitzequelle zurück und lassen Sie das Wasser 15 Minuten kochen **- Fig 10**
■ Schalten Sie die Hitzequelle nach Ablauf der 15 Minuten ab.
■ Halten Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser.
■ Sobald die Druckanzeige **(E)** abfällt, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Stellen Sie den Garregler **(A)** auf . Jetzt können Sie den Topf aufmachen.
■ Spülen Sie den Schnellkochtopf mit Wasser aus und trocknen Sie ihn.
□ *Anmerkung: Das Auftreten von Flecken im Inneren des Topfes ist kein Zeichen von Metalloxydation. Es handelt sich dabei vielmehr um Kalkablagerungen, die sich mit einem Scheuerschwamm und etwas verdünntem Essig entfernen lassen.*

8 - Vor dem Garvorgang

■ Nehmen Sie vor jeder Verwendung den Garregler **(A)** ab (siehe Paragraph 6) und versichern Sie sich bei hellem Licht, dass der Dampfaustritt **(B)** nicht verstopft ist. Reinigen Sie ihn gegebenenfalls mit einem Zahnstocher **- Abb. 9**
■ Setzen Sie den Garregler **(A)** entsprechend Ihrem Rezept auf Position.
■ Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf die höchste Stufe geschaltete Hitzequelle.

9 - Während der Garzeit

■ Der Garvorgang setzt ein, sobald der Dampf ständig durch den Garregler **(A)** entweicht und dabei ein hörbares Pfeifen von sich gibt. Schalten Sie jetzt den Herd zurück **- Fig 10**
■ Die im Rezeptbuch angegebene Garzeit wird von diesem Zeitpunkt an gemessen.
■ Schalten Sie am Ende der Garzeit den Herd aus.

10 - Am Ende der Garzeit

Abdampfen

■ Nach Abschalten des Herdes gibt es zwei Möglichkeiten:
□ ***Langsame Druckreduzierung:*** Stellen Sie den Garregler **(A)** auf die Position .

Sobald die Druckanzeige **(E)** abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
□ ***Schnelle Druckreduzierung:*** Halten Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser. Sobald die Druckanzeige **(E)** abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Stellen Sie den Garregler **(A)** auf die Position .
■ Sie können den Topf jetzt aufmachen.

11 - Reinigung und Instandhaltung

■ Befolgen Sie die Reinigungs- und Instandhaltungsanweisungen Ihres Geräts nach jeder Benutzung, um seine Funktionstüchtigkeit zu gewährleisten.
■ Reinigen Sie den Topf und den Einsatz nach jeder Benutzung mit lauwarmem Wasser und Spülmittel.

Bewahren Sie Keine Lebensmittel in dem Schnellkochtopf auf.

Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.

Reinigung des Topfinneren
■ Reinigen Sie das Topfinnere mit einem Scheuerschwamm.
■ Reinigen Sie das Topfäußere mit einem Schwamm.
□ *Der Topf und der Einsatz sind spülmaschinenfest.*
■ Wenn das Innere des Topfes eine milchige Färbung annimmt, reinigen Sie ihn mit Essig oder einem speziellen Edelstahl-Reinigungsmittel.

Reinigung des Deckels
■ Reinigen Sie den Deckel unter fließendem lauwarmem Wasser mit einem Schwamm und Spülmittel.
■ Der Deckel ist nicht spülmaschinenfest.

Reinigung des Dichtungsrings des Deckels
■ Reinigen Sie den Dichtungsring **(H)** und die Rille zum Einlegen des Dichtungsrings nach jeder Benutzung.
■ Beziehen Sie sich zum Einlegen des Dichtungsringes auf die Abbildungen **- Abb. 11 - 12**

Reinigung des Garreglers (A)
■ Nehmen Sie den Garregler **(A)** ab: siehe Abschnitt 6.
■ Reinigen Sie den Garregler **(A)** unter fließendem Wasser **- Abb. 13**

Reinigung des Dampfaustrittes im Inneren des Deckels
■ Nehmen Sie den Garregler **(A)** ab.
■ Versichern Sie sich bei hellem Licht, dass der Dampfaustritt weder verstopft noch verschmutzt ist. Reinigen Sie ihn gegebenenfalls mit einem Zahnstocher **- Abb. 9**

Reinigung des Sicherheitsventils (D)

Entfernen Sie niemals das Sicherheitsventil.

■ Spülen Sie die Basis des Sicherheitsventils an der Innenseite des Deckels unter fließendem Wasser ab.
■ Überprüfen Sie das ordnungsgemäße Funktionieren durch einen leichten Druck auf die Klappe, die sich ohne Widerstand eindrücken lassen muss **- Abb. 14**

Lagerung des Schnellkochtopfes
■ Legen Sie den Deckel umgekehrt auf den Topf.

12 - Sicherheitshinweise

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen. Zwei davon schützen gegen Überdruck:
□ ***Erste Sicherung:*** das Sicherheitsventil **(D)** lässt bei Überdruck Dampf seitlich entweichen **- Abb. 15**
□ ***Zweite Sicherung:*** bei Überdruck kann Dampf durch den Dichtungsring **(H)** zwischen dem Deckel und dem Topf entweichen **- Abb. 16**

Falls sich eines der beiden Sicherheitssysteme aktiviert:
■ Schalten Sie den Herd ab.
■ Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen.
■ Öffnen Sie den Deckel.
■ Überprüfen und reinigen Sie den Garregler **(A)**, den Dampfaustritt **(B)**, das Sicherheitsventil **(D)** und den Dichtungsring **(H)**.

Benutzerhinweise

1 - Der aus dem Garregler austretende Dampf ist sehr heiß.

2 - Sobald die Druckanzeige steigt, lässt sich der Schnellkochtopf nicht mehr öffnen.

3 - Lassen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte während der Benutzung nie unbeaufsichtigt, besonders dann, wenn Kinder in der Nähe sind.

4 - Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß.

5 - Benutzen Sie zum Tragen des Topfes immer die Griffe.

6 - Bewahren Sie keine Lebensmittel in dem Schnellkochtopf auf.

7 - Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.

8 - Der Deckel des Schnellkochtopfs ist nicht spülmaschinenfest. Lassen Sie den Deckel nie in Wasser einweichen.

9 - Tauschen Sie den Dichtungsring einmal pro Jahr aus.

10 - Lassen Sie den Schnellkochtopf vor der Reinigung abkühlen und leeren sie ihn vollständig.

11 - Nach 10 Jahren sollten Sie Ihren Schnellkochtopf bei einer SEB-Servicestelle überprüfen lassen.

SEB hat die Antwort auf Ihre Fragen

1 - Wenn der Deckel nicht mehr schließt:

■ Überprüfen Sie, dass der Entriegelungsknopf (**F**) nach hinten geschoben ist.

2 - Wenn der Schnellkochtopf ohne vorherige Zugabe von Flüssigkeit erhitzt wurde:

■ Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf bei einer SEB-Servicestelle überprüfen.

3 - Wenn die Druckanzeige nicht steigt und während des Garvorgangs kein Dampf aus dem Ventil austritt:

■ In den ersten Minuten ist das normal.
■ Wenn auch weiterhin kein Dampf austritt, überprüfen Sie, ob:
- der Herd hoch genug eingestellt ist und schalten Sie ihn gegebenenfalls höher.
- genug Flüssigkeit im Topf ist.
- der Garregler auf oder steht.
- der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist.
- der Dichtungsring oder der Topfrand beschädigt sind.

4 - Wenn die Druckanzeige gestiegen ist und während des Garvorgangs kein Dampf aus dem Ventil austritt:

■ Halten Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser.
■ Reinigen Sie den Garregler und den Dampfaustritt **- Abb. 9** und überprüfen Sie die Klappe des Sicherheitsventils, die sich problemlos eindrücken lassen muss **- Abb. 14**

5 - Wenn zwischen dem Deckelrand und dem Topfrand Dampf entweicht, überprüfen Sie:

■ Ob der Deckel richtig verschlossen ist.
■ Ob der Dichtungsring richtig eingelegt ist.
■ Den einwandfreien Zustand des Dichtungsrings. Tauschen Sie ihn gegebenenfalls aus.
■ Ob der Deckel, der Dichtungsring, das Sicherheitsventil und der Garregler nicht verschmutzt sind.
■ Den ordnungsgemäßen Zustand des Topfrandes.

6 - Wenn sich eines der Sicherheitssysteme (Sicherheitsventil oder Dichtungsring) aktiviert:

■ Schalten Sie den Herd ab.
■ Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen.
■ Öffnen Sie den Topf. Überprüfen und reinigen Sie den Garregler, den Stift des Garreglers, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring.

7 - Wenn Sie den Deckel nicht mehr aufbekommen:

■ Überprüfen Sie, ob die Druckanzeige abgesunken ist.
■ Wenn nicht: Dampfen Sie ab und halten Sie gegebenenfalls den Schnellkochtopf zum Abkühlen unter fließendes kaltes Wasser.

8 -Wenn das Kochgut nicht gar oder angebrannt ist, überprüfen Sie:

■ Die Garzeit.
■ Die Leistung des Herdes.
■ Die ordnungsgemäße Einstellung des Garreglers.
■ Die Flüssigkeitsmenge.

9 - Wenn Kochgut im Topf angebrannt ist:

■ Lassen Sie Ihren Topf eine Zeitlang einweichen und waschen Sie ihn dann aus.
■ Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.

Garantie

■ Ihr neuer Schnellkochtopf von SEB hat eine Zehn-Jahres-Garantie. Diese deckt folgende Fälle ab:
- Schäden, die auf die Metallstruktur des Artikels zurückzuführen sind,
- Vorzeitige Schäden am Grundmetall, sofern der Kochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde.

■ Nicht von der Garantie abgedeckt sind:
- Schäden, die auf unsachgemäße Handhabung zurückzuführen sind (Stöße, Fallenlassen, Erhitzung im Ofen;
- Verschleißteile: Dichtungsring, Griffe, Einsatz, Garregler.

■ Diese Garantie darf nur von SEB-Servicestellen erteilt werden.

■ Die nächstgelegenen SEB-Servicestellen können der Kundendienst-Liste entnommen werden.

3 köstliche Rezepte
für den Sensor-Schnellkochtopf

Fisch

Lengfisch-Papilotten mit Zitrusfrüchten

Für 4 Personen
Zubereitung: 25 Min.
Garzeit:

7 Min.

4 Stücke Lengfisch zu je 150 g, 1 Grapefruit, 1 Orange, den Saft einer Limone, 2 Tomaten, 1 Zwiebel, 2 klein geschnittene Schalotten, 60 g Butter, 1 Glas trockener Weißwein, ein paar Blättchen Estragon, Salz, Pfeffer.

Schneiden Sie die Tomaten in Scheiben. Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie in sehr dünne Scheiben.

Filetieren Sie Grapefruit- und Orangenviertel und fangen Sie dabei den Saft auf.

Legen Sie 4 Blätter Aluminiumfolie bereit und legen auf jedes drei leicht übereinander geschobene Tomatenscheiben in die Mitte von vier Blättern Aluminiumfolie. Verteilen Sie ein wenig klein geschnittene Zwiebel und Schalotten darüber, bestreuen Sie das Ganze mit Estragonblättchen und legen Sie die Lengfisch-Stücke auf dieses Gemüsebett. Heben Sie die Ecken des Aluminiumpapiers so an, dass sich ein Behälter bildet. Geben Sie 1 Esslöffel Weißwein und 2 Esslöffel Grapefruit-Orangensaft hinein. Mit ein paar Tropfen Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Legen Sie auf jedes Fischstück 1 Grapefruitviertel, 2 Orangenviertel und 15 g frische Butter. Drehen Sie die Papilloten gut zu und legen Sie sie vorsichtig in den Dampfeinsatz.

Füllen Sie 70 cl Wasser in den Schnellkochtopf. Stellen Sie den Dampfeinsatz auf den Dreifuß und achten Sie dabei darauf, dass er nicht mit dem Wasser in Kontakt kommt. Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil zu pfeifen beginnt, schalten Sie die Hitze herunter. Lassen Sie die Papilloten so lange wie angegeben garen. Tauchen Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen zum Abkühlen in kaltes Wasser.

Nehmen Sie den Dampfeinsatz aus dem Schnellkochtopf und geben Sie vorsichtig je 1 Lengfisch-Papilotte in die Teller. Machen Sie die Papilloten mit einer Schere auf. Dazu paßt als Beilage Avocadosalat.

4265-4133406 SENSOR-E1.qxp 31/01/06 16:43 Page 28

Schweinefleisch mit Erbsen &Tomaten

Servieren Sie alles mit heißem Reis.
Für 5 Personen
Zubereitung: 15 Min.
Garzeit:

30 Min.

2 kg gewaschene Erbsen, 500 g Schweinefleisch in Würfel geschnitten, 3 Möhren, 1 1/2 kg frische Tomaten, 4 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 1/2 Glas Pflanzenöl, 3 Gläser Wasser, 1 Strauß Koriander.

Schälen und schneiden Sie die Tomaten und zerstampfen Sie diese in einem Standmixer. Garen Sie das Fleisch in dem Schnellkochtopf. Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil zu pfeifen beginnt, reduzieren Sie die Hitze und lassen das Fleisch für 20 Minuten garen. Nehmen Sie das Fleisch heraus und reinigen Sie den Topf. Geben Sie dann die Möhren, Erbsen und das Öl hinein, stellen den Topf auf den Herd und rühren Sie ca. 5 Minunten. Geben Sie die Tomaten, den Knoblauch, den Koriander und das Wasser dazu und schließen den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil anfängt zu pfeifen, reduzieren Sie die Hitze und lassen alles 15 Minuten lang kochen.

Gefüllter Kohl

Für 5 Personen
Zubereitung: 30 Min.
Garzeit:

15 Min.

1 ganzer Kohlkopf (ca. 1 1/2 kg), 1/4 Tasse Öl, 8 geschälte und gehackte Knoblauchzehen, 1/2 Zitronensaft, 1 großer Löffel Tomatenmark, 1 Teelöffel getrocknete Minze. Füllung: 1 1/2 Gläser Reis, 1/2 kg Hackfleisch, Salz, Pfeffer.

Schneiden Sie die Wurzeln des Kohls ab und lösen Sie einzelne Blätter. Kochen Sie diese für eine Minute im Wasser und schneiden diese anschließend in mittelgroße Stücke. Bereiten Sie die Füllung vor und füllen die Kohlblätter, indem Sie diese flach auslegen, die Füllung in die Mitte geben und die Blätter falten. Legen Sie die gefüllten Kohlblätter in den Schnellkochtopf und geben das Öl dazu. Lösen Sie das Tomatenmark in 3 Gläsern Wasser auf, geben den Knoblauch und die getrocknete Minze dazu und gießen die Mischung über die gefüllten Kohlblätter. Schließen Sie den Schnellkochtopf. Sobald das Ventil zu pfeifen anfängt, reduzieren Sie die Hitze und lassen alles 15 Minuten kochen. Anschließend lassen Sie den Topf abdampfen. Entnehmen Sie die gefüllten Kohlblätter, gießen Sie die Soße darüber und servieren Sie alles mit Joghurt.